

SECONDI PIATTI

Cotolette di pescespada aromatizzate allo zenzero con impanatura di farina di mais

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

fette di pescespada
uova
zenzero fresco grattugiato
sale
farina di mais.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con lo zenzero grattugiato ed un pizzico di sale, lasciare insaporire il tutto per un bel po'. Fatto ciò, passare le fette di pescespada nell'uovo e poi nella farina di mais per ben due volte.



2 Ecco come si presenteranno.



3 Friggere le cotolette in padella con olio extravergine d'oliva oppure con olio di arachidi secondo i gusti.



- 4 A doratura avvenuta togliere dal fuoco, asciugare con carta da cucina e finire il tutto con un pizzico di sale in superficie.